FULGOR
MILANO

Use & Care Manual
Manuel d'utilisation et d'entretien
Manual de uso & Mantenimiento

F3RK24*1
F3RK30*1
F3RK36*1

Table of Contents

Pay attention to these symbols present in this manual:



WARNING

- This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
- You can be killed or seriously injured if you don't follow these instructions.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNINGS FOR ELECTRIC INSTALLATION



WARNING

- Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.
- **The models may be powered at 240V or 208V.**

CAUTION

- Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord plug.



IMPORTANT

Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

COOKTOP SAFETY



WARNING

Proper Installation
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room

Do Not Leave Children Alone
- Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Wear Proper Apparel
- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

User Servicing
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Storage in or on Appliance
- Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

Do Not Use Water on Grease Fires
- Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

Use Only Dry Potholders
- Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Use Proper Pan Size
- This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings
- Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place
- Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

Protective Liners
- Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.

Glazed Cooking Utensils
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units
- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Do Not Soak Removable Heating Elements
- Heating elements should never be immersed in water.

Do Not Cook on Broken Cook-Top
- If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean Cook-Top With Caution
- If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

PERSONAL SAFETY



WARNING

To reduce the risk of injury to persons, in the event of a grease fire, observe the following:

- Grease is flammable and should be handled carefully.
- Do not use water on grease fires.
- Never pick up a flaming pan. Smother sheet or flat tray.
- Flaming grease outside of utensil can be extinguished with baking soda or, if available, a multipurpose dry chemical or foam type extinguisher.
- Let fat cool before attempting to handle it.
- Wipe up spill over immediately.
- If you are "flaming" liquors or other spirits under an exhaust, **turn the fan off**. The draft could cause the flames to spread out of control.
- Never leave the surface area unattended at high heat setting. Boil over cause smoking and greasy spill over, which may ignite.

CAUTION

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot Surface. Do not allow pans to boil dry.

- **Be careful to prevent burns**. If the flames do not go out immediately, **evacuate and call the fire department**.
- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- Leave the hood ventilator on when flambéing food **only if there is smoke without flames**.

Use an extinguisher only if

- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.
- **Never** use water on cooking fires.
- In the event that personal clothing catches fire, **drop and roll immediately** to extinguish flames.



WARNING

To reduce the risk of burn injuries during cooktop use, observe the following:

- Never use the cooktop to warm or heat a room.
- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range; children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

When using the cooktop

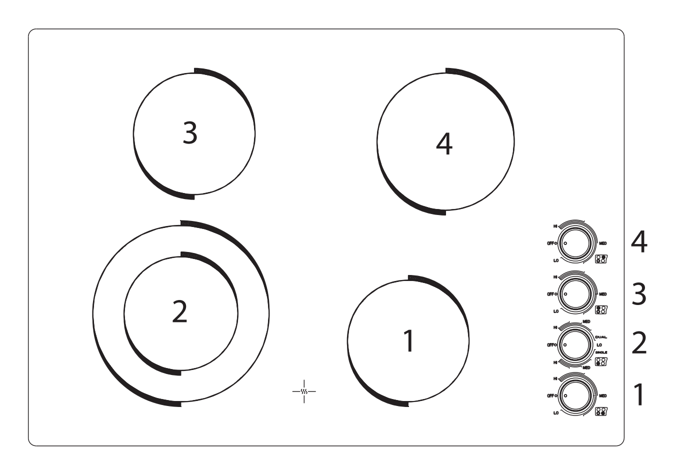
- **Do not touch surface units or areas near units**. Surface areas may become hot enough to cause burns. Surface elements may be hot even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let flammable materials contact heating elements until they have had time to cool.

When using the cooktop installed over oven

- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are (identification of surfaces – for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface units.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use

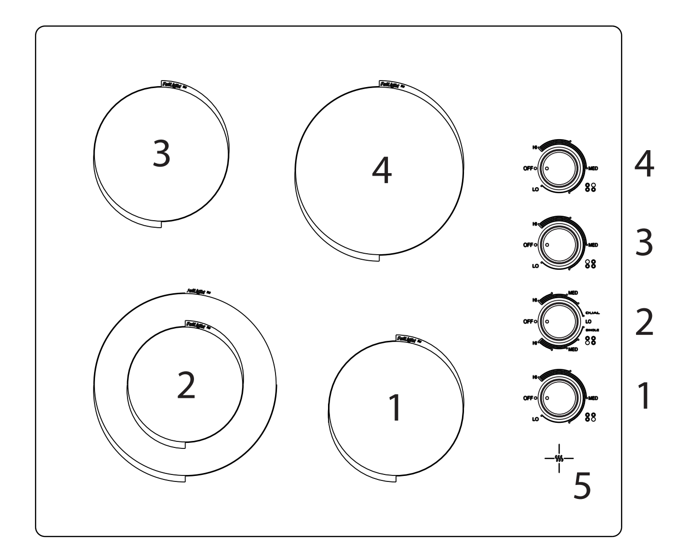
Models and Part Identification

(Energy regulator) models

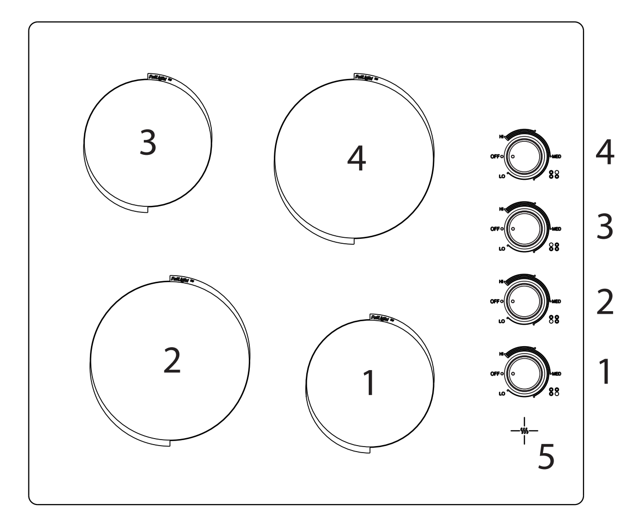


Position 1- 1200W 6” single circuit element and control
Position 2- 1100W / 2500W 5”/9” dual circuit element and control
Position 3- 1200W 6” single circuit element and control
Position 4- 1800W 7” single circuit element and control
Position 5- “ON” and hot surface indicator lights

Position 1- 1200W 6” single circuit element and control
Position 2- 1100W / 2500W 5”/9” dual circuit element and control
Position 3- 1800W / 2700W 8”/11” dual circuit element and control
Position 4- 1200W 6” single circuit element and control
Position 5- 1800W 7” single circuit element and control
Position 6- “ON” and hot surface indicator lights



Position 1- 1200W 5 1/2” single circuit element and control
Position 2- 800W / 1900W 4 3/4” - 7 3/4” dual circuit element and control
Position 3- 1200W 5 1/2” single circuit element and control
Position 4- 1800W 7” single circuit element and control
Position 5- “ON” and hot surface indicator lights



Position 1- 1200W 5 1/2” single circuit element and control
Position 2- 1800W 7” single circuit element and control
Position 3- 1200W 5 1/2” single circuit element and control
Position 4- 1800W 7” single circuit element and control
Position 5- “ON” and hot surface indicator lights

Element and Control Setting

SINGLE RADIANT ELEMENT

This type of electric element uses a wire ribbon located under the glass surface to provide the heat for cooking. There Elements will cycle on and off by the its own temperature limiters.

Temperature limiters

Each radiant heaters has its own sensor to protect the glass cooking surface from extreme high temperatures. The limiter will operate automatically by cycling the element the cycles as defined by knob setting (HI-LO)

DUAL RADIANT ELEMENT

The dual element consist of two radiant ribbon elements within the same heating area. Either the small (inner element) or both (inner and outer) elements may be selected for use. There are an infinite number of heat setting between the LO and HI position. Fixed position are found at LO and HI to define minimum and maximum heat setting.

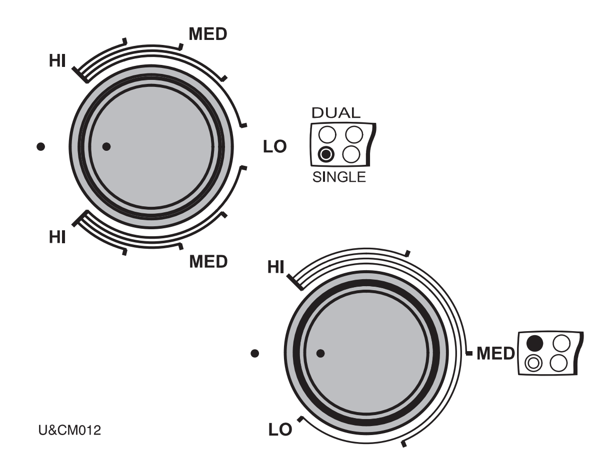
To turn ON the inner element, push down on the control knob and turn it counter clockwise following the single line graphics.

To turn ON both inner and outer elements together, push down on the control knob and turn clockwise following the double graphics line.

Setting Recommended Use

All these settings are recommended without the element being preheated, a range of heat settings are listed because the actual setting depend on:

- Type and quality of pan
- Type, quantity and temperature of the food
- Element used and cook's preferences



TYPE OF FOOD	HEAT SETTINGS RADIANT ELEMENTS
	Energy regulator
Melting butter, chocolate	LO
Delicate sauce, rice, simmering sauces with butter **and egg yolk**	LO to Medium
Cooking vegetables, fish broths, eggs -fried or scrambled-, finishing cereals, pasta, milk, pancakes, pudding, simmering meats, steaming vegetables, pop corn, bacon, stewing meet soup, sau-teed vegetables, spaghetti sauces	Medium
Braising meet, pan frying meet, fish, eggs, stir frying, quickly brown or sear meats, hold rapid boil	Medium to HI
Boiling water for vegetables, pasta	HI

Control knobs (pos. 1 to 4)
The placement of each knob corresponds to the placement of the heating element that it controls.
To turn on any element, PUSH DOWN on the knob and TURN in either direction to desired heat setting.

Hot surface indicator light

Each element features a hot indicator light to show when the cooking area is ON or hot. The signal light will turn on automatically in the area marked with cross. The light remains on until the cooking area has cooled to a safe to touch temperature (approximately 150°F).
If a hot surface light is ON use caution when working around the cooktop as the cooktop is still hot.

Electric Cooktop Operation

BEFORE USING THE COOKTOP FOR THE FIRST TIME

- All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process.
- If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.
- Clean your glass top before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
- There may be a slight odour during the first several uses: this is normal and will disappear.
- Optimum cooking result depends on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not use aluminum foil directly on the glass; it will melt and damage the glass surface.
- Do nor allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Never cook food directly on the glass.
- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass
- Using cast iron cookware on the glass cooktop Is not recommended. Cast iron retains heat and may result in cooktop damage.

Cookware

GENERAL

The choice of pan directly affects the cooking performance (speed and uniformity) for best result select pans with the following features.

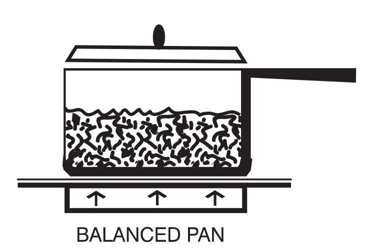
Flat base

When a pan is hot, the base (pan bottom)should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Ideal cookware should have a flat bottom, straight side, a well fitting lid and the material should be of medium to heavy thickness.
Rough finishes may scratch the cooktop.

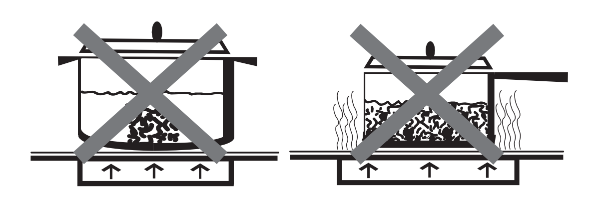
Match Pan Diameter to radiant element

The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used.





BALANCED PAN



UNBALANCED PAN

U&C014-2

COOKWARE CHARACTERISTICS

Cooking Utensil Guidelines

- **Aluminium:** heats and cools quickly frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- **Cast Iron:** heats and cools quickly Not recommended. Retains excessive heat and may damage cooktop.
- **Copper:** tin heats and cools quickly gourmet. cooking, lined wine sauces, egg dishes.
- **Enamel ware:** response depends on base Not recommended, metal Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Glass Ceramic:** heats and cools slowly not recommended. Heats too slowly. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Stainless Steel:** heats and cools at moderate soups, sauces, rate vegetables, general cooking.

OBSERVE THE FOLLOWING POINTS IN CANNING

Pots that extend beyond 1 of the surface unit's circle are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used.
This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface units.
However, do not use large diameter canners or other large-diameter pots for frying or boiling foods other than water.
Most syrup or sauce mixtures, and all types of frying, cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.
Be sure the canner fits over:

- the center of the surface unit. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface unit, use smaller diameter pots for good canning results.
- Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface units and take a long time to boil water.

- When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
- Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

CAUTION

Safe canning requires that harmful micro organisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.
After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.

Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time, with no interruption in processing time, do not can on any cooktop surface unit if your canner is not flat.

Special pans

Special pans, such as griddles, roasters, pressure cookers, woks, water (Use only a flat-bottom wok).

CAUTION

Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the glass ceramic surface for cooking; aluminum foil can melt and cause permanent damage.

CAUTION

Plastic, paper, and cloth can melt or burn when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot glass.

Cleaning the Cooktop

CAUTION

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Apply a small amount of cooktop cleaning specific ceramic crème on a daily basis. this provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner.
It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply cooktop cleaning crème before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

CONTROL KNOBS

Pull up to remove the knob using the towel for leverage. Wipe with hot, soapy cloth, rinse and dry.
Do not soak!

FRAME

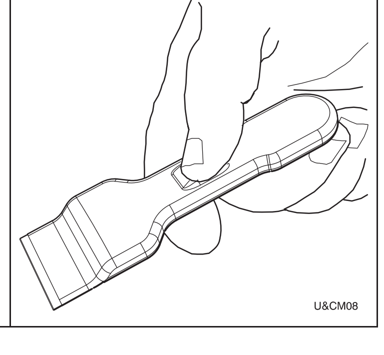
(Stainless steel models)
Always wipe with the grain when cleaning. For moderate/ heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).
Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

DAILY CLEANING TECHNIQUES

Clean the surface when it is completely cool with the following exception.

Remove these soils immediately with the razor blade scraper:

- Dry Sugar
- Sugar Syrup
- Tomato Products
- Milk



USE DAILY

Wipe off spatters with a clean, damp cloth; use white vinegar if smudge remains; rinse.
Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Crème.
When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

CAUTION

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health.
Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

RECOMMENDED CLEANERS

- **Cooktop Cleaning Crème:**

Use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

- **BonAmi®:**

Rinse and dry.

- **Soft Scrub® (without bleach):**

Rinse and dry.

- **White Vinegar:**

Rinse and dry.

- **Razor blade scraper**

Packaged with cooktop.

Note: The recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement.

AVOID THESE CLEANERS

- **Glass cleaners which contain ammoniac or chlorine bleach**

These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.

- **Caustic Cleaners**

Oven cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.

- **Abrasive Cleaners**

Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and / or leave metal marks.
Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.

- **Powdery cleaners**

Containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.

- **Flammable cleaners**

Such as lighter fluid or WD-40.

Troubleshooting

Problem	Cause	Possible Remedy
Nothing works	Cooktop not connected to proper electrical circuit. Fuse is blown or circuit breaker is tripped. No electricity to the cooktop.	Have electrician verify that the proper rated cooktop voltage is being supplied to the cooktop. Have electrician replace fuse or reset circuit breaker. Have electrician check your power supply.
Heating elements do not heat properly	Cooktop is connected to 120 volt power supply. Power supply connection is loose. Improper cookware is being used.	Have electrician connect cooktop to the proper rate cooktop voltage. Have electrician tighten the connections at the junction box. Select proper cookware as outlined in the Cooktop Operation section of this manual.
Heating elements cycle off even when elements are turned to their highest settings	Heating element temperature limiters are temporarily shutting off the elements due to exceeding the maximum allowable temperature.	This is a normal operating condition, especially during rapid heat-up operations. The element will cycle back on automatically after it has cooled sufficiently.
Glass ceramic surface is see-through or appears to be red in color.	Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions	These are normal properties of black ceramic glass panels.

Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call.
If you still need help, follow the instructions below.
When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance.
This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

For authorized service or parts information see paragraph "FULGOR WARRANTY for Home Appliances".
The location of the serial tag is below the cooktop box. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation.

Model Number ______________________

Serial Number _______________________

Date of Installation or Occupancy ______________

Fulgor Milano WARRANTY for Home Appliances

Duration of warranty:

Fulgor Milano grants for the Continental U.S and Canada a 24 month full warranty from the date of purchase indicated on the invoice. During this period **Fulgor Milano** will pay the cost for replaced parts and labor needed to repair the appliance.

For proof of warranty, please retain the original purchase invoice and the delivery slip.

To obtain service under this warranty, you must:

1. Contact Fulgor-Milano North America Service by email at fulgor@adcoservice.com or by toll free number at 1-855-4-fulgor (855-438-5467) for guidance in receiving service for your appliance.
2. Provide a copy of your original sales receipt.
3. Provide **Fulgor Milano** reasonable opportunity to investigate the claim before the Product or any component of the Product has been removed.

Coverage:

Read the Use and Care Manual before using the appliance for the first time!
This warranty applies to **Fulgor Milano** appliances utilized only for residential use. Our appliances are not intended for commercial use. This warranty is only valid for the original owner and is not transferable.
During the warranty period **Fulgor Milano** will, at its discretion, repair or exchange the product without charge for parts and labor.

The warranty does not cover :

1. Damage to the appliance caused intentionally or by accident.
2. Improper installation or incorrect connection to the power supply.
3. Damage due to the excessive heat generated by exterior sources, water damage.
4. Transport damage.
5. Modifications to the appliance.
6. Malfunctions due to improper usage
7. Breakage or normal usage scratches of the ceramic glass surface.
8. Light bulbs damage or exterior fuses.
9. Operation under professional or commercial conditions.
10. Lightning, fire, flood damages or other Acts of God.
11. Replacement or attachment of parts other than original, provided by **Fulgor Milano**
12. Cosmetic claims such as scratches on stainless steel, handle damage, etc. are under a limited warranty only, and must be claimed within 2 weeks after the date of purchase.

This warranty covers only the appliance and its components. Damage of any items in direct contact or placed near to the appliance are excluded from the warranty. Charges from any third parties other than **Fulgor Milano** authorized service agencies will not be accepted.
Should the appliance prove defective in workmanship or material, the end user shall be granted repair or replacement only. Under no circumstances shall **Fulgor** be liable for any loss or damage, whether it be direct, consequential, or incidental, arising out of the use or incorrect use of the appliance.
In order to obtain warranty rights, the original invoice must be provided to the Technical Services Department, **Fulgor Milano** to verify the date of purchase. Some states do not allow limitations of incidental or consequential damages, therefore the above named limitations or exclusions may not apply.
In case of technical claims or for service, first contact the dealer where the Fulgor Milano appliance was purchased!

Fulgor Milano
After Sales Service Support & Warranty Information:
1-855-4-fulgor (855-438-5467)
fulgor@adcoservice.com

Notes

Table des matieres

Veuillez prêter attention à ces symboles que vous rencontrerez dans ce manuel:



AVERTISSEMENT

- Ce symbole signifie que la sécurité est en danger. Il signale les risques potentiels qui peuvent entraîner la mort ou des blessures à l'opérateur ou aux autres.
- Si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre, vous courez le risque de mourir ou d'être sérieusement blessé.

BIEN LIRE CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION ELECTRIQUE



AVERTISSEMENT

- L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être exécutés par un installateur qualifié ou un bureau technique.
- **Les modèles peuvent être actionnés à 240V ou à 208V**.

ATTENTION

- Toujours débrancher la prise électrique de l'appareil avant de commencer les opérations d'entretien.
- Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être mis à la terre correctement.
- Il ne faut en aucun cas couper ou enlever le troisième fil (terre) du câble électrique.

 **IMPORTANT**

Précaution de Sécurité

Veuillez lire les instructions avant toute utilisation.

SECURITE DE LA TABLE DE CUISSON



AVERTISSEMENT

Installation correcte

- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la masse par un technicien qualifié.

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce

Ne laissez pas des enfants sans surveillance

- Il ne faut pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Il ne faut jamais les laisser s'asseoir ou s'appuyer sur l'appareil.

Portez des vêtements corrects

- Il ne faut pas porter de vêtements larges ou avec de grandes manches lorsque vous utilisez l'appareil.

Utilisation du service après-vente

- Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins que le manuel ne le recommande spécifiquement. Tous les services après-vente doivent être effectués par un technicien qualifié.

Entreposage dans ou sur l'appareil

- Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés dans le four ou à côté.

N'utilisez pas d'eau ou sur les feux de friture

- Sur un début de feu, utilisez des extincteurs à poudre ou à mousse.

Utilisez uniquement des poignées sèches

- Les poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent brûler en se transformant e vapeur. Ne laissez pas les poignées en contact avec des éléments chauds. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres torchons volumineux.

Utilisez des casseroles dont la taille est appropriée

- L'appareil est équipé d'une ou plusieurs surfaces de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le fond est plat et qui sont assez larges pour couvrir la surface de chauffage. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de l'élément de chauffage en contact direct et peut enflammer des vêtements. Un bon rapport entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité.

Ne laissez jamais des surfaces de l'appareil lorsque les réglages sont élevés

- Les débordements peuvent provoquer des fumées et les déversements graisseux peuvent s'enflammer.

Vérifiez que les casseroles à réflexion ou les cuvettes de propreté sont en place

- L'absence des casseroles ou de ces cuvettes pendant la cuisson peuvent endommager les câbles ou les composants inférieurs.

Protections

- N'utilisez pas de feuilles d'aluminium pour protéger les cuvettes de propreté ou les boutons, sauf comme le suggère le manuel. Une installation incorrecte des ces protections peut provoquer des risques d'électrochocs ou d'incendie.

Les ustensiles de cuisson vitrifiés

- Uniquement certains types de verre, verre/céramique, céramique, la faïence, ou d'autres ustensiles vitrifiés sont adaptés à la table de cuisson sans se casser à cause du changement soudain de température.

Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne dépassées sur une autre surface de chauffage

- Pour réduire le risque de brûlures, l'allumage de matériaux inflammables, et le déversement dû à un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être positionnée vers l'intérieur et ne pas dépassée au-dessus des surfaces adjacentes.

Ne mouillez pas les éléments de chauffages démontables

- Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson fêlée

- Si la table de cuisson était fêlée, les nettoyants et les déversements peuvent pénétrer dans la fêlure de la table de cuisson et provoquer un risqué d'électrochoc. Contactez un technicien qualifié.

Nettoyez la table de cuisson avec attention

- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface chaude, évitez les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent entraîner des fumées nocives s'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.

SECURITE PERSONNELLE

 **AVERTISSEMENT**

Afin de réduire le risque de blessures à personne au cas où la graisse de cuisson prendrait feu, veuillez vous comporter de la sorte:

- La graisse est inflammable et il faut la manier avec précaution.
- N’utilisez pas d’eau sur les feux de friture.
- Ne prenez jamais en main une casserole en feu.
- La graisse en feu peut être éteinte en dehors de la casserole avec du bicarbonate de sodium, ou si vous en avez, un extincteur polyvalent à produit chimique sec ou à mousse.
- Laissez la graisse refroidir avant d’essayer de l’enlever.
- Essuyez les éclaboussures immédiatement.
- Si vous faites une flambée avec des liqueurs ou d’autres alcools sous une hotte, **coupez la ventilation**. Les flammes peuvent devenir hors de contrôle à cause de l’aspiration.
- Ne laissez jamais l’endroit sans surveillance lorsque le réglage est sur une chaleur élevée. Le débordement peut entraîner des fumées et des éclaboussures qui peuvent prendre feu.

ATTENTION

Ne laissez jamais en contact avec la surface chaude des feuilles d’aluminium, le plastique, le papier ou chiffon. Ne laissez pas une casserole chauffée à sec.

- **Prévenir les brûlures**. Si les flammes ne s’étendent pas immédiatement, **évacuez et appelez immédiatement les pompiers**
- Ayez toujours un détecteur de fume près de la cuisine.
- Laissez le ventilateur de la hotte allume lorsque vous flambez de la nourriture (seulement en cas de fumée sans flammes).

Utilisez un extincteur uniquement si:

- Vous savez que vous avez un extincteur Class ABC, et que vous savez déjà vous en servir.
- Le feu est petit et qu’il est contenu dans la zone ou il a démarré.
- Les pompiers sont prévenus.
- Vous pouvez combattre le feu avec le dos près d’une sortie.
- N’utilisez **jamais** d’eau sur les incendies de cuisine.
- Si vos vêtements prennent feu, **allongez -vous et roulez-vous immédiatement** pour éteindre les flammes.

 **AVERTISSEMENT**

Afin de réduire le risque de brûlures lorsque vous utilisez la table de cuisson, observez ce qui suit:

- N’utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Les enfants et les animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l’appareil est utilisé. Il ne faut jamais les laisser s’asseoir ou se mettre debout sur cet appareil.

ATTENTION

Ne pas conserver des objets qui pourraient intéresser les enfants au-dessus ou à l’arrière de la table de cuisson.

Lorsque vous utilisez la table de cuisson

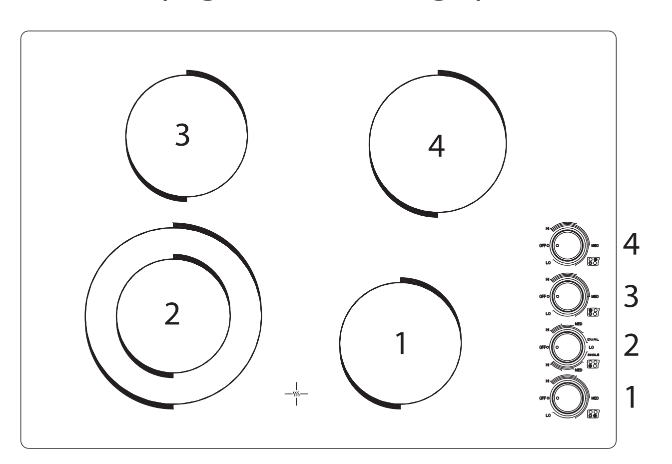
- **Ne touchez jamais la surface en verre**. La surface peut devenir assez chaude pour entraîner des brûlures. Les éléments en surface peuvent être assez chauds pour devenir sombres. Pendant et après utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de matériaux inflammables en contact avec les éléments de chauffage jusqu’à ce qu’ils refroidissent

Lorsque vous utilisez la table de cuisson

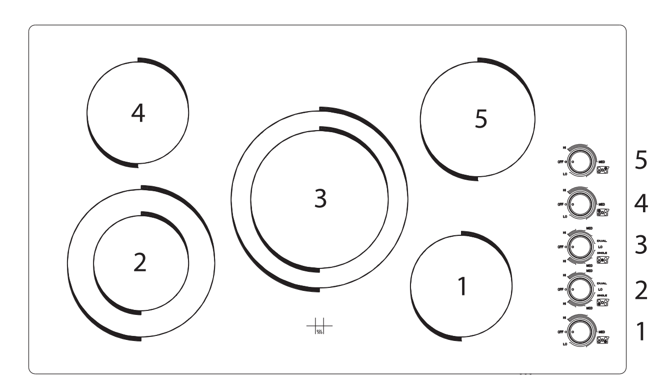
- Ne touchez pas d’éléments de chauffage ou les surfaces intérieures du four. les éléments de chauffage peuvent être assez chauds pour devenir foncés. Les surfaces intérieures d’un four peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant l’utilisation et après, ne touchez pas éléments chauffants, les vêtements ou les matériaux inflammables ne doivent pas être en contact avec ces surfaces ou celles intérieures avant un certain temps de refroidissement. D’autres surfaces de l’appareil peuvent être assez chaudes pour provoquer des brûlures– (identification des surfaces – par exemple, ouvertures d’aération du four et surfaces près de ces ouvertures, portes de four, et fenêtres sur les portes de four).
- Afin de réduire le risque de brûlures, l’inflammation de matériaux inflammables et les écoulements accidentels, la poignée du contenant doit être tournée vers le centre de la table de cuisson pour qu’elle ne dépasse pas de la surface de l’unité.
- Utilisez uniquement certains types de verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence ou d’autres récipients émaillés qui sont adaptés à la table de cuisson.

Modèles et Identification des Pièces

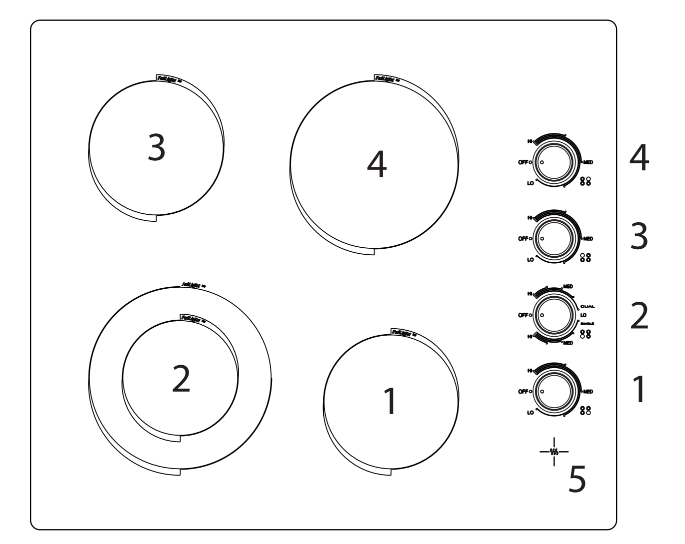
Modèles (régulateur d'énergie)



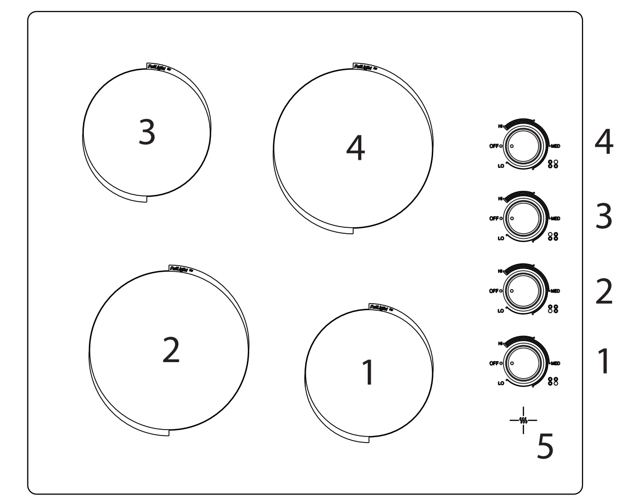
Position 1- 1200W 6" élément de circuit simple et commande
Position 2- 1100W / 2500W 5"/9" élément de circuit double et commande
Position 3- 1200W 6" élément de circuit simple et commande
Position 4- 1800W 7" élément de circuit simple et commande
Position 5- témoin indicateur de surface chaude et "ON"



Position 1- 1200W 6" élément de circuit simple et commande
Position 2- 1100W / 2500W 5"/9" élément de circuit double et commande
Position 3- 1800W / 2700W 8"/11" élément de circuit double commande
Position 4- 1200W 6" élément de circuit simple et commande
Position 5- 1800W 7" élément de circuit simple et commande
Position 6- témoin indicateur de surface chaude et "ON"



Position 1- 1200W 5 1/2" élément de circuit simple et commande
Position 2- 800W / 1900W 4 3/4" - 7 3/4" élément de circuit double et commande
Position 3- 1200W 5 1/2" élément de circuit simple et commande
Position 4- 1800W 7" élément de circuit simple et commande
Position 5- témoin indicateur de surface chaude et "ON"



Position 1- 1200W 5 1/2" élément de circuit simple et commande
Position 2- 1800W 7" élément de circuit simple et commande
Position 3- 1200W 5 1/2" élément de circuit simple et commande
Position 4- 1800W 7" élément de circuit simple et commande
Position 5- témoin indicateur de surface chaude et "ON"

ELEMENT ET REGLAGE DES COMMANDES

ELEMENT RAYONNANT SIMPLE

Ce type d'élément électrique utilise un ruban de câble situé sous la surface en verre pour fournir la chaleur pour cuisiner. Ces éléments vont revenir par cycle marche arrêt par leur propre limiteur de température.

Limiteurs de temperature

Chaque chauffage par rayonnement a son propre capteur pour protéger la surface de verre de cuisson des températures extrêmement élevées. Le limiteur va fonctionner automatiquement par cycle comme défini par le bouton de réglage (HI (vif) –LO (doux))

ELEMENT RAYONNANT DOUBLE

L'élément double consiste à avoir deux rubans rayonnants dans la même zone de chauffage. Le petit élément (élément intérieur) comme les deux éléments (intérieur et extérieur) peuvent être sélectionnés. Il existe un nombre infini de réglage de chauffage entre la position LO (DOUX) (doux) et HI (VIF) (vif). La position fixée se trouvent entre LO (DOUX) et HI (VIF) pour définir un réglage de chaleur minimum ou maximum.

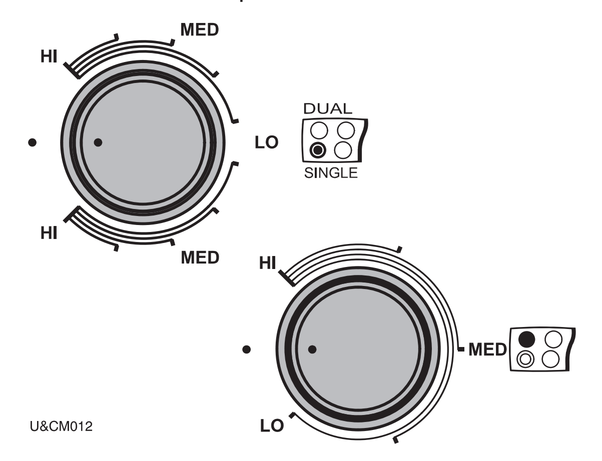
Pour allumer l'élément intérieur, poussez le bouton de contrôle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre en suivant la simple ligne des dessins.

Pour allumer les éléments intérieurs et extérieurs ensemble, poussez le bouton de commande et tournez dans les sens des aiguilles d'une montre en suivant la double ligne des dessins.

Utilisation des réglages recommandes

Tous ces réglages sont recommandés sans préchauffage de l'élément, la fourchette des réglages de chauffage sont mentionnés parce que le réglage actuel dépend de:

- Type et qualité de casserole
- Type, quantité et température de nourriture
- Elément utilisé et préférences de cuisine



TYPE DE NOURRITURE	REGLAGES DE CHALEUR DES ELEMENTS RADIANTS Rég. d'énergie
Beurre fondu, chocolat	LO (DOUX)
Sauce délicate, riz, sauces mijotées sauces avec beurre et jaune d'œuf	LO (DOUX) to MEDIUM (MOYEN)
Cuisson de légumes, court bouillons de poisson, omelettes ou œufs brouillés -, céréales, pâtes, lait, crêpes, pudding, pots au feu, légumes vapeur, pop corn, bacon, soupe de ragoût de viande, légumes sautés, sauces spaghetti	MEDIUM (MOYEN)
Bœufs braisés, viandes frites, poisson, oeufs, sautés à feu vif, viandes rapidement revenues, eau rapidement à ébullition	MEDIUM (MOYEN) to HI (VIF)
Eau bouillante pour légumes, pâtes	HI (VIF)

Bouton de commandes (pos. 1 à 4)

L'emplacement de chaque bouton correspond à l'emplacement d'un élément de chauffage qu'il contrôle. Pour allumer un élément, ENFONCEZ le bouton et tournez dans la direction du chauffage désiré.

Témoin de chaleur résiduelle

Chaque élément a son témoin indicateur de chaleur pour indiquer lorsque la zone de cuisson est chaude ou "ON". Le témoin s'allume automatiquement dans la zone marquée d'une croix. Le témoin reste allumé jusqu'à ce que la zone de cuisson soit assez refroidie pour pouvoir être touchée (environ 150°F). Si un témoin de chaleur résiduel est allumé, faites attention lorsque vous travaillez près de la table de cuisson tant qu'elle est chaude.

Fonctionnement de la Table de Cuisson

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON POUR LA PREMIERE FOIS

- Tous les produits sont essuyés avec des solvants à l'usine pour enlever tous les signes visibles de saleté, d'huile ou de graisse qui peuvent être restés après la fabrication
- Si vous en avez, enlevez tous les emballages et les manuels de la surface de la table de cuisson
- Nettoyez le verre avant de l'utiliser pour la première fois. Un nettoyage soigné sur le verre supérieur avec un nettoyant est recommandé. Cela ne prend qu'une minute et le verre est propre, brillant et enduit avant la première utilisation.
- Il peut se dégager une légère odeur pendant les premières utilisations: c'est normal et l'odeur disparaîtra.
- Les meilleures cuissons dépendront de la cuisson correcte sélectionnée.
- La surface de cuisson va garder la chaleur et rester chaude pendant plus de 20 minutes après avoir éteint les éléments.
- La surface de cuisson vitrocéramique est un matériau durable résistant aux chocs mais cassable si une casserole ou un autre objet tombe dessus.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium directement sur le verre; il va fondre et endommager la surface en verre.
- Ne laissez pas les récipients vides chauffer. Cela peut endommager le récipient, l'élément et /ou la table de cuisson.
- Ne cuisez jamais directement la nourriture sur le verre.
- Ne faites pas glisser des casseroles sur la surface de cuisson, cela peut rayer le verre.
- L'utilisation de récipient en fonte sur le verre de la table de cuisson n'est pas recommandée. La fonte retient la chaleur et elle peut endommager la table de cuisson.

Batterie de Cuisine

ACCESSOIRE DE CUISINE

Le choix du récipient a un effet direct sur les performances de cuisson (rapidité et homogénéité) pour de meilleurs résultats choisissez des récipients avec les caractéristiques suivantes:

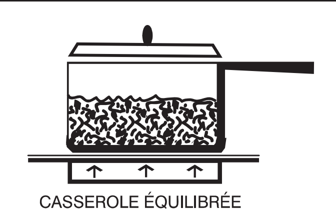
Fond plat

Lorsqu’une casserole est chaude, la base (fond de la casserole) doit être posée uniformément sur la surface sans osciller (basculer). La casserole idéale doit avoir un fond plat, des bords rectilignes, un couvercle bien tenu et le matériau doit être d’une épaisseur moyenne à épaisse. Les finitions brutes peuvent rayer la table de cuisson.

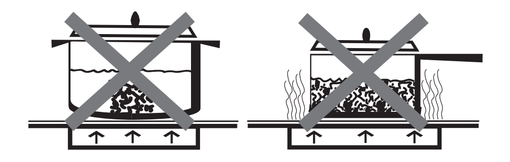
Adaptation du diamètre de la casserole à l’élément rayonnant

Le fonde la casserole doit couvrir ou être adapté au diamètre de l’élément utilisé





CASSEROLE ÉQUILIBRÉE



CASSEROLE DÉSÉQUILIBRÉE

U&C014-3

CARACTÉRITIQUES DES ACCESSOIRES

Guide des ustensiles de cuisine

- **L’aluminium** chauffe et refroidit rapidement. Frire, braiser, rôtir. Il peut laisser des marques sur le verre.
- **Le fer forgé** chauffe et refroidit rapidement. Non recommandé. Il retient trop la chaleur et peut endommager la table de cuisson.
- **Le cuivre** conserve la chaleur et refroidit rapidement. Cuisson gourmet, sauces au vin liées, plat d’œufs.
- **La finition émail**, la réponse dépend de la base. Non recommandé, des imperfections métalliques dans l’émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **La vitrocéramique** chauffe et refroidit lentement Non recommandé. Elle chauffe trop doucement. Des imperfections en émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **L’acier** inoxydable chauffe et refroidit modérément. Soupes, sauces, légumes crus, cuisson générale.

OBSERVEZ LES POINTS SUIVANTS DE MISE EN BOITE DE CONSERVE

Les casseroles qui dépassent plus de 1 cercle de la surface ne sont pas recommandées pour la plupart des cuissons. Cependant, lorsque vous faites des conserves avec des bains-maries ou des conserves sous pression, des casseroles de diamètre plus large peuvent être utilisées. C’est parce que les températures de l’eau bouillante (même sous pression) ne sont pas dangereuses pour la surface de la table de cuisson.

Cependant, n’utilisez pas de casseroles a large diametre ou d’autres recipients pour frire ou faire bouillir des aliments qui ne sont pas de l’eau.

La plupart des sirops ou d’autres sauces mixées— et tout ce qui est frit— cuise à des températures bien plus élevées que l’eau bouillante. Ces températures peuvent donc chauffer le verre de la table de cuisson.

Vérifiez que le récipient soit bien sur le:

- Centre de la surface. Si votre table de cuisson ou son emplacement ne permet pas au récipient d’être centré sur la surface, utilisez des récipients plus petits pour un bon résultat.
- Il faut utiliser des récipients à fond plat. N’utilisez pas de récipient avec des fonds ondulés [souvent dans les plats en émail) parce qu’ils ne sont pas assez en contact avec la surface et donc l’eau met longtemps à bouillir.

- Lorsque vous faites des conserves, utilisez des recettes et des procédés de sources sûres. Des recettes fiables sont disponibles chez le fabricant de conserves ou de bocaux comme la marque Ball and Kerr; et au service d’extension du département de l’agriculture des Etats-Unis.
- Rappelez vous que la mise en boîte de conserves entraîne beaucoup de vapeur. Pour éviter les brûlures de la vapeur ou de la chaleur, faites bien attention.

ATTENTION

Une mise en boîte de conserves sûre exige que les micro-organismes nuisibles soient détruits et que le bocal soit fermé de façon étanche. Lorsque vous faites des conserves dans un bain-marie, une ébullition douce mais maintenue doit être prolongée pendant le temps exigé. Lors de la mise en boîte de conserve dans une cocotte minute, la pression doit être maintenue pendant le temps exigé.
Après avoir réglé les commandes, il est très important de garder l’ébullition prescrite et les niveaux de pression pendant le temps nécessaire.

Vous devez être sûr du temps nécessaire pour la mise en boîte de conserve et cela sans aucune interruption, et surtout ne faites jamais de conserve avec un récipient dont le fond est ondulé.

Poêles spéciales

Les poêles spéciales, comme les grils, les plats à rôtir, les cocottes minutes, les woks, (N’utilisez que les fonds plats).

ATTENTION

La nourriture emballée dans des feuilles d’aluminium ne doit pas être placée directement sur le verre en céramique de la surface de cuisson; les feuilles en aluminium peuvent fondre et entraîner des endommagements permanents.

ATTENTION

Le plastique, le papier, les tissus peuvent fondre ou brûler lorsqu’ils sont en contact avec une surface chaude. Ne laissez pas ces objets en contact avec le verre chaud.

Nettoyage de la Table de Cuisson

ATTENTION

Assurez-vous que l'alimentation électrique est débranchée et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer la table de cuisson.

Appliquez une petite quantité du nettoyant crème céramique spécifique pour table de cuisson tous les jours. Cela lui apporte un film protecteur qui facilite le nettoyage des éclaboussures d'eau et projections de nourriture. La température de la surface de cuisson réduit les qualités de protection de ce nettoyant.
Il faut la ré-appliquer avant chaque utilisation. Utilisez un chiffon propre et appliquez la crème nettoyante de table de cuisson avant chaque utilisation pour enlever la saleté ou les traces métalliques que l'on peut voir sur la surface entre les utilisations.

BOUTON DE COMMANDES

Tirez pour enlever le bouton en utilisant une serviette pour faire levier. Essuyez avec un chiffon mouillé et savonneux, rincez et séchez. Pas trop d'eau!

CADRE

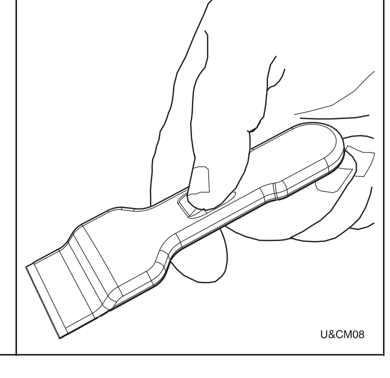
(Modèles acier inoxydable)
Nettoyez toujours avec le grain. Pour les résidus modérés/abondants, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (pas de javel).
Essuyez en utilisant une éponge humide ou un chiffon, rincez et séchez

TECHNIQUES DE NETTOYAGE QUOTIDIEN

Nettoyez la surface lorsqu'elle est complètement froide à l'exception de ce qui suit.

Enlevez immédiatement avec le racloir à lame de rasoir ces résidus de

- sucres séchés
- sucre de sirop
- produits à la tomate
- lait



Utilisation quotidienne

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon propre et humide.
Utilisez du vinaigre blanc s'il reste des salissures; rincez.
Appliquez une petite quantité de crème nettoyante de table de cuisson.
Lorsque c'est sec, polissez la surface avec un chiffon ou du papier propre.

ATTENTION

N'utilisez aucun nettoyant sur le verre tant que la surface est chaude; Utilisez uniquement le racloir à lame de rasoir. Les fumées pourraient être nocives pour votre santé. Un nettoyant chaud peut dégager des fumées chimiques en endommage la surface.

NETTOYANTS RECOMMANDES

- **Crème nettoyant de table de cuisson:**

Utilisez uniquement une petite quantité; appliquez sur du papier ou chiffon propre. Essuyez et polissez la surface avec une serviette propre et sèche.

- **BonAmi®**

Rincez et séchez.

- **Soft Scrub® (sans javel)**

Rincez et séchez.

- **Vinaigre blanc**

Rincez et séchez.

- **Racloir à lame de rasoir**

Emballé avec la table de cuisson.

Note: les nettoyants recommandés indiquent un type de nettoyant et ils ne constituent pas une liste exhaustive.

EVITEZ CES NETTOYANTS

- **Les nettoyants pour vitre qui contiennent de l'ammoniaque ou de l'eau de Javel chlorée.**

Ces ingrédients peuvent teindre ou attaquer la table de cuisson.

- **Les nettoyants caustiques**

comme les nettoyants pour four comme Easy Off® peuvent attaquer la table de cuisson.

- **Les éponges nettoyantes abrasives avec du métal**

Les éponges abrasives comme Scotch Brite® peuvent rayer et / ou laisser des traces de métal.

- **Les nettoyants à poudre contenant de l'eau de Javel chlorée**

Peuvent teindre de façon permanente la table de cuisson.

- **Les nettoyants inflammables**

Comme les essences à briquet ou WD-40.

PANNES

Problème	Cause	Remèdes possibles
Rien ne fonctionne	La table de cuisson n'est pas branchée correctement au circuit électrique. Le fusible ou le disjoncteur ont sauté. Il n'y a pas d'électricité dans la table de cuisson.	Inspectez que la bonne tension alimente la table de cuisson. Remplacez le fusible ou ré-enclenchez le disjoncteur. Inspectez l'alimentation électrique.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	La table de cuisson est branchée à une alimentation de 120 volt. L'alimentation est défectueuse. La casserole utilisée est incorrecte.	Raccordez votre table de cuisson au voltage correct. Serrez les connections à la boîte de jonction. Choisissez une casserole correcte comme dans la section de fonctionnement de la Table de cuisson dans ce manuel.
Les éléments de chauffage s'arrêtent même s'ils sont réglés à la positon de chauffage la plus élevée	Les limiteurs de chauffage arrêtent temporairement les éléments car ils dépassent la température maximum.	C'est un fonctionnement normal, spécialement pendant les chauffages rapides. Les éléments vont automatiquement se remettrent en marche lorsqu'ils se seront suffisamment refroidis.
Le surface vitrocéramique est transparente ou semble devenir rouge.	Sous des lumières fortes ou directes, vous pouvez parfois voir à travers le verre et dans le châssis à cause de sa qualité transparente. Dans ces conditions, vous pouvez voir également une teinte rouge.	Ces sont les propriétés normales des panneaux en vitrocéramique noir.

Assistance ou Service Après-Vente

Avant d'appeler l'assistance ou le service après-vente, veuillez bien vérifier la section « Solution aux problèmes ». Ceci peut vous faire économiser le coût d'un appel à un centre de service. Si vous avez cependant besoin d'aide, suivre les indications ci-dessous. Lorsque vous appelez, soyez prêt à indiquer la date d'achat, le modèle complet ainsi que le numéro de série de votre appareil. Ces informations nous permettront de mieux répondre à vos questions.

Données de Service

Pour un centre de service autorisé ou de l'information sur les pièces, voir le paragraphe "GARANTIE pour l'électroménager".
L'emplacement du numéro de série sur le produit il est situé sur la base de la table de cuisson. Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous. Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Numéro de modèle ________________

Numéro de série __________________

Date d'installation ou Occupancy _______________

GARANTIE Fulgor Milano pour l’électroménager

Durée de la garantie :

Fulgor Milano garantit pour le Canada et les Etats-Unis continentaux 24 mois de garantie totale depuis la date d’achat indiquée sur la facture à l’utilisateur final. Pendant cette période **Fulgor Milano** payera le coût des pièces de remplacement et du travail fourni pour réparer l’appareil.

Pour une preuve de garantie, veuillez garder la facture d’achat originale et le bon de livraison.

Pour obtenir ce service sous cette garantie, vous devez :

1. Veuillez contacter Fulgor-Milano North America Service par courriel à l’adresse fulgor@adcoservice.com ou par numéro vert au 1-855-4-fulgor (855-438-5467) afin de bénéficier des services après-vente pour votre électroménager.
2. Fournissez une copie de votre reçu original de vente.
3. Laissez à Fulgor un temps raisonnable pour enregistrer la réclamation avant que le produit ou toute autre pièce soit enlevée.

Couverture :

Lisez le Manuel d’utilisation et d’entretien avant d’utiliser l’appareil pour la première fois ! Cette garantie s’applique aux appareils **Fulgor Milano** utilisés uniquement pour une utilisation privée. Nos appareils ne sont pas conçus pour une utilisation commerciale. Cette garantie est uniquement valable pour le propriétaire d’origine et elle n’est pas transférable.
Pendant la période garantie **Fulgor Milano**, à sa discrétion, réparera ou échangera le produit gratuitement pour les pièces ou pour le travail.

Cette garantie ne couvre pas

1. Endommagement de l’appareil provoqué intentionnellement ou par accident
2. Installation incorrecte ou mauvais branchement à l’alimentation électrique
3. Dommage causé par la chaleur excessive produite par des sources extérieures, dommage causé par l’eau.
4. Dommage dû au transport.
5. Si l’appareil a été modifié
6. Dysfonctionnements dus à une utilisation incorrecte
7. Fêlure ou rayures normales dues à l’utilisation de la surface de verre en céramique
8. Ampoules endommagées ou fusibles extérieurs.
9. Fonctionnement dans des conditions commerciales ou professionnelles
10. Foudre, incendie, inondations ou autres catastrophes naturelles
11. Si une pièce ou un accessoire a été rajouté sur l’appareil qui ne soit pas un original fourni par **Fulgor Milano**
12. Les réclamations cosmétiques comme les rayures sur les pièces en acier inoxydable, dommage à la poigné, etc. sont compries uniquement dans une garantie limitée, et doivent être réclamées dans les 2 semaines après la date d’achat.

Cette garantie ne couvre que l’appareil et ses composants. Les endommagements de tout élément en contact direct ou placé près de l’appareil sont généralement exclus de la garantie. Les charges des parties tiers autres que les services après-ventes **Fulgor Milano** ne seront pas acceptés.
Si l’appareil faisait preuve de dysfonctionnement à cause de la main d’œuvre ou du matériel, l’utilisateur final a uniquement une garantie de réparation ou de remplacement. Dans aucune circonstance, **Fulgor Milano** pourrait être responsable de perte ou d’endommagement, qu’il soit direct, indirect, ou accidentel, découlant de l’utilisation ou de la mauvaise utilisation de l’appareil.
Afin d’obtenir les droits de garantie, la facture originale doit être fournie au Département des entretiens techniques pour vérifier la date d’achat. Certains Etats ne permettent pas de limitations des endommagements accidentels ou indirects, par conséquent les limitations susmentionnées ou exclusions ne s’appliquent pas.
Dans le cas des réclamations techniques et pour demander un support de service, veuillez contacter d’abord le revendeur où votre appareil Fulgor Milano a été acheté !

Fulgor Milano
After Sales Service Support & Warranty Information:
1-855-4-fulgor (855-438-5467)
fulgor@adcoservice.com

Notes

Tabela de Contenido

Preste la debida atención a los siguientes símbolos que encontrará en el manual:



ADVERTENCIA

- Este es el símbolo de los avisos relacionados con la seguridad: alerta sobre potenciales peligros que pueden derivar en muerte o daños a las personas.
- Si no sigue estas instrucciones, puede correr peligro de muerte o de resultar gravemente herido.

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA



ADVERTENCIA

- La instalación y el mantenimiento de este electrodoméstico deben ser efectuados por un instalador cualificado o una agencia técnica.
- **Los modelos de se pueden accionar en 240V o 208V.**

ATENCIÓN

- Desenchufe siempre el aparato de la toma de red de la pared antes de comenzar la revisión o las operaciones de mantenimiento.
- Estos dispositivos deben contar con una toma de tierra para su seguridad.

No corte ni retire el tercer cable (el cable de tierra) del cable del aparato, bajo ninguna circunstancia.



IMPORTANTE

Instrucciones de Seguridad

Por favor, lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.

SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCION



ADVERTENCIA

Instalación adecuada
- El electrodoméstico debe ser instalado y conectado a tierra por un electricista cualificado.

No utilice jamás el electrodoméstico para calentar una habitación.

No deje a los niños solos
- No deje a niños solos o sin supervisión en una habitación en la que haya electrodomésticos en funcionamiento. No permita que se suban o se sienten en ninguna parte del electrodoméstico.

Lleve ropa adecuada
- No lleve nunca ropa demasiado amplia o con mangas o complementos que cuelguen mientras use el electrodoméstico.

Mantenimiento
- No repare ni sustituya ningún componente del electrodoméstico si no se recomienda explícitamente en este manual. Cualquier otra operación debe ser efectuada por un técnico cualificado.

Almacenamiento en el interior y encima del electrodoméstico
- No almacene materiales inflamables dentro de un horno ni cerca de las unidades de superficie.

No utilice agua para sofocar los incendios provocados por grasa
- Sofoque las llamas con una tapa, bandeja o un extintor de polvo químico o de espuma.

No utilice agarradores húmedos
- Si los agarradores entran en contacto con una superficie caliente, el vapor resultante podría provocar quemaduras. Los agarradores no deben entrar en contacto con elementos térmicos calientes. No utilice toallas o trapos gruesos o doblados.

Utilice sartenes del tamaño adecuado
- El electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes dimensiones. Seleccione utensilios con bases llanas y con tamaños que cubran la superficie del fuego. Si utiliza sartenes o pucheros de diámetro inferior al del fuego, dejará una parte de este expuesto al contacto directo, lo que podría provocar un incendio si entrara en contacto con alguna prenda o paño. Si respeta la proporción entre los utensilios y los fuegos aumentará también la eficiencia del funcionamiento del electrodoméstico.

No deje el electrodoméstico desatendido si está utilizando temperaturas elevadas
- Las salpicaduras provocan humo y, si se derrama grasa, puede prender fuego.

Asegúrese de que las placas reflectoras o bandejas de goteo estén bien colocadas
- Si estos elementos no están colocados durante el uso del electrodoméstico, el cableado y los componentes inferiores podrían resultar dañados.

Cubiertas protectoras
- No utilice papel de aluminio para cubrir la superficie, las bandejas o la parte inferior del electrodoméstico, excepto si lo hace siguiendo las instrucciones de este manual. Una colocación inadecuada de los elementos de protección podría provocar peligro de descarga eléctrica o de incendio.

Utensilios de cocina vitrificados
- Utilice sartenes y ollas vidriadas (de cristal, cerámica, cerámica vidriada, barro...). Estos materiales no se rompen cuando son expuestos a cambios repentinos de temperatura.

Gire los mangos de los utensilios hacia el interior y no los sitúe sobre las unidades de superficie adyacentes
- Para reducir el riesgo de quemaduras o de ignición de materiales inflamables o de derramamientos provocados por un contacto no intencionado con el utensilio, coloque los mangos de los utensilios hacia dentro evitando situarlos sobre las unidades de superficie adyacentes.

No moje los elementos térmicos extraíbles
- Los elementos térmicos no deben sumergirse en agua.

No utilice la placa de cocción si tiene fisuras
- Si la placa de cocción se rompiera, los limpiadores y los derrames de alimentos podrían filtrarse por las fisuras y provocar un riesgo de descarga eléctrica. Si detecta alguna fisura, póngase de inmediato en contacto con un técnico cualificado.

Limpie la placa con cuidado
- Si utiliza una esponja o un trapo mojados para limpiar salpicaduras de la placa en caliente, hágalo con cuidado: podría quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza emanan vapores tóxicos si se aplican a una superficie caliente.

SEGURIDAD PERSONAL

 **ADVERTENCIA**

Para reducir el riesgo de daños a las personas, en caso de que el aceite con el que cocina prenda fuego, siga los pasos siguientes:

- La grasa es un material inflamable y debe manipularse con cuidado.
- No utilice agua para sofocar los incendios provocados por grasa.
- No toque nunca una sartén en llamas.
- Si prende fuego algo de grasa que se encuentre fuera de la sartén, puede sofocarlo con bicarbonato sódico o con un extintor de polvo químico seco o de espuma.
- No toque la grasa hasta que se haya enfriado.
- Limpie cualquier derrame de inmediato.
- Si va a flambear un alimento sobre la placa, **apague el extractor de la campana**. La corriente de aire podría extender y descontrolar la llama.
- No deje nunca la superficie desatendida si está cocinando con temperaturas altas. Las salpicaduras provocan humo y, si se derrama grasa, puede prender y provocar un incendio.

ATENCIÓN

Evite que la placa entre en contacto con papel de aluminio, plástico, papel o tela cuando esté caliente. No coloque sartenes o recipientes vacíos sobre el fuego encendido.

- **Si tiene cuidado, evitará quemaduras**. Si las llamas no se apagan inmediatamente, **salga de la habitación y llame a los bomberos.**
- Tenga siempre un detector de incendios que funcione correctamente cerca de la cocina.
- Deje siempre la campana extractora de humos encendida cuando flambee alimentos (solamemte en caso de humo sin llamas).

Utilice un extintor solo si

- Dispone de un extintor ABC y sabe cómo utilizarlo.
- El fuego es pequeño y está limitado a la zona en la que se inició.
- Ya ha llamado a los bomberos.
- Tiene una salida a su espalda mientras combate el fuego.
- No utilice **jamás** agua para extinguir fuegos en la cocina.
- Si su ropa prende fuego, **tírese al suelo de inmediato y gire sobre sí mismo** para extinguir las llamas.

 **ADVERTENCIA**

Para reducir el riesgo de quemaduras en el uso de la placa siga estos consejos:

- No utilice jamás la placa de cocción para calentar una habitación.
- No deje a niños o mascotas solos en una habitación en la que haya electrodomésticos en funcionamiento. No permita que se sienten o apoyen en ninguna parte del electrodoméstico.

ATENCIÓN

No almacene objetos que puedan llamar la atención de los niños ni en los armarios que se encuentren sobre el electrodoméstico ni en la parte posterior: los niños podrían resultar gravemente heridos si intentaran alcanzarlos.

Cuando utilice la placa de cocción

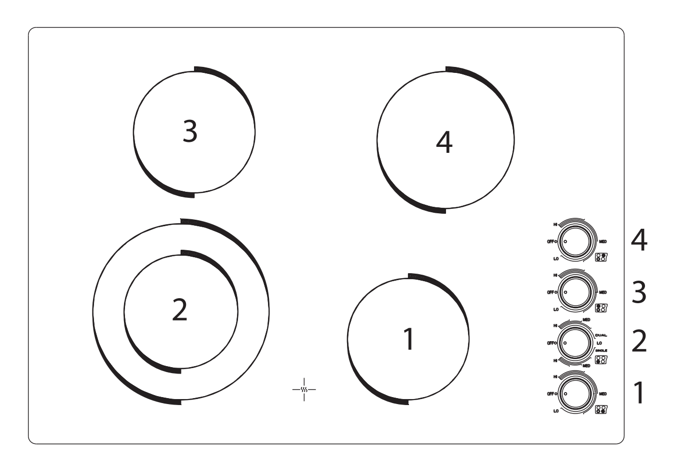
- **No toque la superficie de los fuegos ni la zona de alrededor**. La superficie puede emitir calor suficiente para causar quemaduras. Los elementos de la superficie pueden estar calientes incluso cuando están de color oscuro. No toque la superficie de la placa ni permita que ningún material inflamable entre en contacto con ella mientras esté caliente.

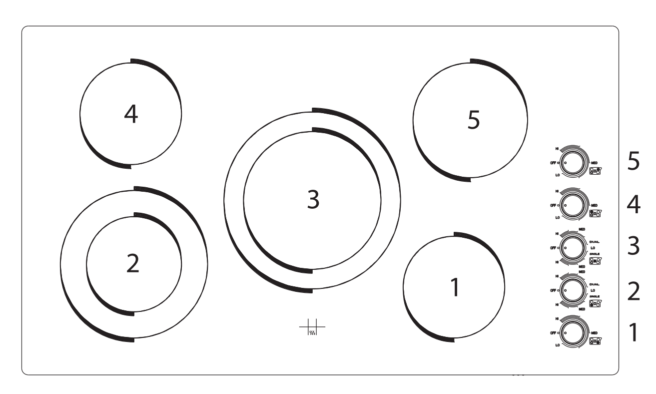
Cuando utilice la placa de cocción sobra el horno

- No toque los elementos térmicos o las superficies interiores del horno. Los elementos térmicos pueden estar calientes aunque estén de color oscuro. Las superficies interiores de un horno emiten y retienen calor suficiente para provocar quemaduras. No toque los elementos térmicos ni las superficies interiores del horno, ni permita que ningún material inflamabe o tejido entre en contacto con ellos durante el uso del electrodoméstico o mientras este esté caliente. Hay otras superficies del electrodoméstico que pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras; entre estas se encuentran, por ejemplo, las aberturas de ventilación del horno y las superficies de alrededor, las puertas del horno y los cristales de las puertas del horno).
- Para minimizar el riesgo de quemaduras, salpicaduras y de incendio, mantenga el mango de la sartén o recipiente que esté utilizando en el centro de la placa de cocción, pero no encima de un fuego.
- Utilice únicamente recipientes adecuados para la placa de cocción, como determinados tipos de cristal, cerámica vidriada refractaria, barro u otros recipientes vitrificados.

Modelos e Identificación de Componentes

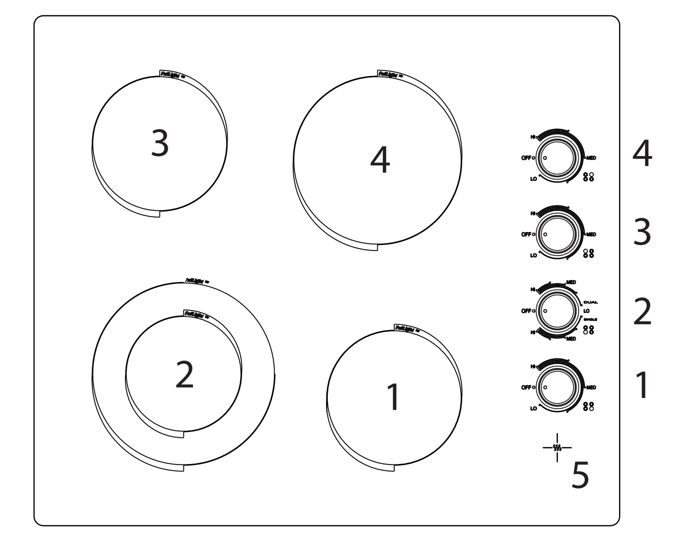
Modelos (Regulador de energía)

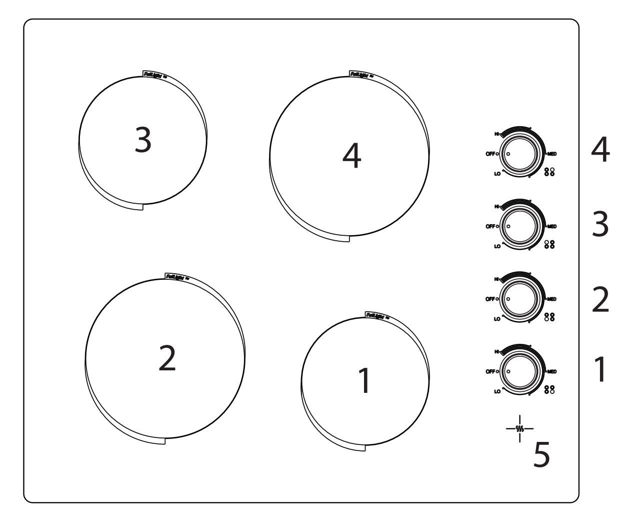




Posición 1- Circuito sencillo de 1200 W, 6” y mando
Posición 2- Circuito doble de 1100W / 2500 W, 5”/9” y mando
Posición 3- Circuito sencillo de 1200 W, 6” y mando
Posición 4- Circuito sencillo de 1800 W, 7” y mando
Posición 5- Indicadores de calor residual y “ON

Posición 1- Circuito sencillo de 1200 W, 6” y mando
Posición 2- Circuito doble de 1100W / 2500 W, 5”/9” y mando
Posición 3- Circuito doble de 1800W / 2700 W, 8”/11” y mando
Posición 4- Circuito sencillo de 1200 W, 6” y mando
Posición 5- Circuito sencillo de 1800 W, 7” y mando
Posición 6- Indicadores de calor residual y “ON”





Posición 1- Circuito sencillo de 1200W 5 1/2” y mando
Posición 2- Circuito doble de 800W / 1900W 4 3/4” - 7 3/4” y mando
Posición 3- Circuito sencillo de 1200W 5 1/2” y mando
Posición 4- Circuito sencillo de 1800W 7” y mando
Posición 5- Indicadores de calor residual y “ON

Posición 1- Circuito sencillo de 1200W 5 1/2” y mando
Posición 2- Circuito sencillo de 1800W 7” y mando
Posición 3- Circuito sencillo de 1200W 5 1/2” y mando
Posición 4- Circuito sencillo de 1800W 7” y mando
Posición 5- Indicadores de calor residual y “ON

Uso de los mandos

ELEMENTO RADIANTE SENCILLO

Este tipo de elemento eléctrico utiliza un cable de cinta situado bajo la superficie del cristal para suministrar calor. Los elementos se encienden y apagan en ciclos regulados por los limitadores de temperatura.

Limitadores de temperatura

Cada elemento radiante tiene su propio sensor para proteger la superficie de cristal de temperaturas excesivas. El limitador funciona de forma automática y se regula en función de la temperatura seleccionada con el mando: de ALTA (HI) a BAJA (LO).

ELEMENTO RADIANTE DOBLE

El elemento doble contiene dos cables de cinta en la misma área de cocción. Puede utilizarse el elemento pequeño (el circuito interior) por separado o ambos juntos. Entre la posición BAJA y ALTA hay un número infinito de posiciones de calor. Las posiciones fijas (BAJA y ALTA) definen la potencia mínima y la máxima.

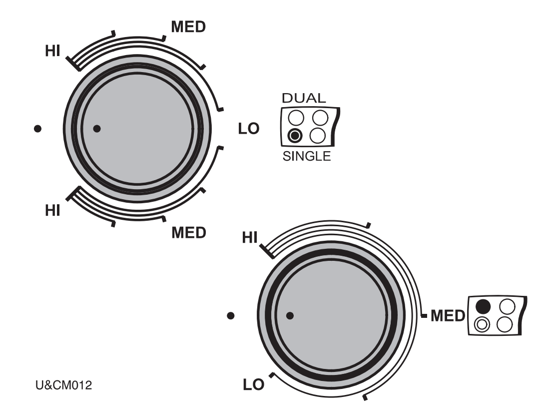
Para encender el circuito interior, pulse el mando y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj siguiendo las líneas sencillas.

Para encender el circuito interior y el exterior simultáneamente, pulse el mando y gírelo en el sentido de las agujas del reloj siguiendo las líneas dobles.

Uso recomendado

Las siguientes recomendaciones (sin precalentamiento del fuego) son una orientación, porque la selección de temperatura varía en función de:

- El tipo y la calidad de la sartén
- El tipo, cantidad y temperatura de los alimentos
- El fuego utilizado y las preferencias del cocinero



TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA ELEMENTO RADIANTE Reg. energía
Fundir mantequilla, chocolate	LO (Baja)
Salsas delicadas, arroz, cocción lenta de salsas con mantequilla y yema de huevo	LO (Baja) a Media
Cocinar verduras, caldos de pescado, huevos (fritos o revueltos), terminar cereales, pasta, leche, tortitas, arroz con leche, cocer carne a fuego lento, verduras al vapor, palomitas, beicon, caldos de carne, saltear verduras, salsas	Media
Estofar carne, freír carne, pescado, huevos, freír con poco aceite, dorar carne, hervido rápido	Media a HI (Alta)
Hervir agua para verduras, pasta	HI (Alta)

Mandos (pos. 1 a 4)
La ubicación de cada mando corresponde a la del elemento que activa. Para encender un elemento, PULSE el mando correspondiente y GÍRELO en la dirección indicada para la función deseada.

Indicador de calor residual
Cada fuego tiene un indicador luminoso asignado que señala cuándo está caliente o "ON".
La luz se encenderá de forma automática en la zona marcada con la cruz. La luz permanecerá encendida hasta que el fuego se haya enfriado hasta una temperatura segura.
Si la luz de calor residual está encendida, quiere decir que el fuego sigue caliente, así que evite tocarlo.

Uso de la placa de cocción

ANTES DE UTILIZAR LA PLACA POR PRIMERA VEZ

- Todos los productos se limpian en fábrica con solventes que eliminan cualquier signo visible de suciedad, aceite y grasa que haya podido fijarse en la placa durante el proceso de producción.
- Retire el embalaje de la placa y la documentación que haya sobre ella.
- Limpie la superficie de cristal antes de utilizarla por vez primera. Se recomienda efectuar una limpieza exhaustiva con un limpiador específico. No le llevará más de un minuto y dejará una película protectora limpia y brillante sobre el cristal antes de su primer uso.
- Las primeras veces que utilice la placa, podría percibir un ligero olor: es perfectamente normal y desaparecerá con el tiempo.
- Para obtener buenos resultados en la cocina, deberá elegir los recipientes adecuados.
- La superficie de cocción conservará calor y permanecerá caliente aproximadamente 20 minutos después de haber apagado los fuegos.
- La superficie vitrocerámica de la placa es muy duradera y resistente a los impactos, pero se puede romper si algún objeto cae sobre ella.
- No coloque papel de aluminio directamente sobre el cristal; podría derretirse y dañar la superficie de cristal.
- No coloque sartenes o recipientes vacíos sobre el fuego encendido. Podría dañar el recipiente, el fuego o la placa de cocción.
- No cocine alimentos directamente sobre el cristal.
- No deslice ningún recipiente sobre la superficie: podría rayar el cristal
- No es recomendable utilizar sartenes o recipientes de hierro fundido en esta placa de cocción. El hierro fundido retiene el calor y podría provocar daños en la placa.

Recipientes

GENERAL

La elección del recipiente afecta directamente al rendimiento de cocción (velocidad y uniformidad). Para lograr los mejores resultados, seleccione sartenes con las siguientes características:

Base plana

Cuando una sartén se calienta, la base debería apoyarse uniformemente sobre la superficie de cocción, sin bailar.

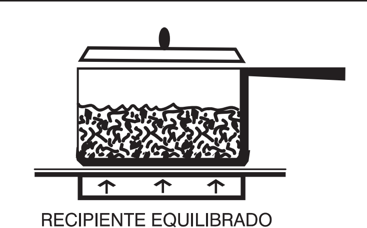
Los recipientes ideales para cocinar son los que tienen una base plana, una tapa que encaja perfectamente y están fabricados con un material de espesor medio o alto.

Si tiene un acabado irregular, podría rayar la placa de cocción

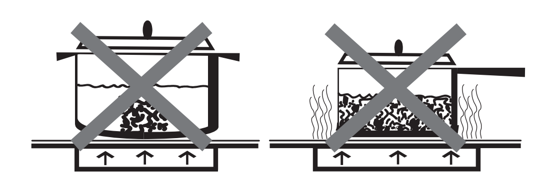
Ajuste el diámetro de la sartén al fuego

La base del recipiente utilizado debería encajar con el diámetro del fuego utilizado o cubrirlo

⚠ ADVERTENCIA



RECIPIENTE EQUILIBRADO



RECIPIENTE DESEQUILIBRADO

U&C014-4

CARACTERÍSTICAS DE LOS RECIPIENTES

Guía de materiales

- **Aluminio**: se calienta y enfría de forma rápida. Sirve para freír, estofar y dorar. Puede dejar marcas de metal en el cristal.
- **Hierro fundido**: se calienta y enfría de forma rápida. No es un material recomendable. Retiene demasiado el calor y podría dañar la placa de cocción.
- **Cobre, estaño**: se calientan y enfrían de forma rápida. Cocina gourmet, salsas con vino, platos a base de huevo.
- **Recipientes esmaltados**: el resultado depende de su base. Pero no es un material recomendable: las imperfecciones del metal y el esmalte podrían dañar la placa.
- **Cerámica vidriada**: se calienta y enfría muy lentamente. No es un material recomendable. Tarda demasiado en calentarse. Las imperfecciones del acabado podrían rayar la placa.
- **Acero inoxidable**: se calienta y enfría con velocidad moderada. Para sopas, salsas y cocina en general.

SIGA ESTOS CONSEJOS EN LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS

Los recipientes que sobresalen del elemento no son recomendables para la mayor parte de las superficies de cocción. Sin embargo, cuando esté preparando conservas al baño maría o con un recipiente específico, puede utilizar diámetros mayores. Esto es debido a que la temperatura de ebullición del agua (incluso a presión) no es dañina para la superficie de la placa que rodea el fuego. pero no utilice ollas o recipientes de un diámetro superior al del fuego para freír o hervir otros alimentos.

La mayoría de los siropes y salsas (y el aceite para freír) alcanzan temperaturas muy superiores a la del agua en ebullición. Esas temperaturas podrían dañar la superficie de la placa.

- Coloque el recipiente que vaya a utilizar para preparar conservas en el centro del fuego. Si la placa o su ubicación no le permiten centrar bien el recipiente, utilice uno más pequeño para obtener buenos resultados.

- Debe utilizar recipientes con la base plana. No utilice recipientes con bases irregulares (cosa habitual en los recipientes cerámicos), porque no tienen un contacto total con la superficie de la placa y el agua tardará mucho tiempo en hervir.
- Cuando prepare conservas, utilice recetas de fuentes de confianza. Puede obtener recetas e instrucciones del fabricante del recipiente que utilice para las conservas (como Ball and Kerr) y del Departamento de Agricultura y de Servicios para el Consumidor de los Estados Unidos.
- Recuerde que el enlatado de conservas es un proceso que genera grandes cantidades de vapor.
  Preste atención para evitar quemaduras.

ATENCIÓN

Safe canning requires that harmful micro organisms En el proceso de enlatado de conservas es necesario eliminar microorganismos nocivos y sellar las conservas de forma segura. Cuando esté preparando conservas debe mantener un hervor del agua suave y constante durante un cierto período de tiempo. Cuando utilice un recipiente específico a presión, deberá mantener esa presión durante el tiempo indicado.

Una vez haya seleccionado la potencia deseada, es importante que se asegure de que el hervor del agua o la presión se mantienen durante el tiempo indicado en la receta.
Si el recipiente que utiliza para preparar las conservas no tiene una base plana, no podrá estar seguro de que ha llevado a cabo el procedimiento de la forma correcta.

Sartenes especiales

Puede utilizar planchas, ollas a presión y woks (siempre que tengan la base plana).

ATENCIÓN

No coloque alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la placa de cocción: el papel de aluminio podría derretirse y causar daños permanentes en el cristal.

ATENCIÓN

El plástico, el papel y la tela pueden derretirse o quemarse si entran en contacto con una superficie caliente. No permita que esos materiales entren en contacto con el cristal cuando esté caliente.

Limpieza de la Placa de Cocción

ATENCIÓN

Antes de limpiar la placa, asegúrese de que está apagada y de que su superficie está fría.

Aplique a diario una pequeña cantidad de un producto específico para la limpieza de vitrocerámicas. Así creará una película protectora que facilitará la limpieza de salpicaduras de agua o alimentos. Si la superficie de la placa está caliente, el producto de limpieza será menos efectivo.
Debe aplicarse antes de cada uso. Utilice un paño limpio y aplique el producto para eliminar polvo o marcas de metal que hayan podido aparecer en la placa desde su último uso.

MANDOS

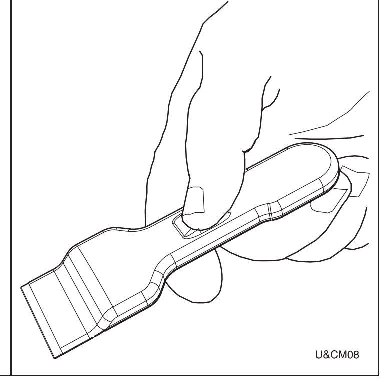
Utilice un trapo para tirar de los mandos y extraerlos con facilidad. Límpielos con un trapo humedecido en agua caliente y con jabón, aclárelos y séquelos.
¡No los sumerja en agua!

CONTORNO

(Modelos de acero inoxidable)
Límpielo siguiendo el veteado. Para una limpieza intensiva, utilice BonAmi® o Soft Scrub® (nunca lejía). Frote con una esponja o un paño húmedos y con jabón. Aclare y seque.

TÉCNICAS DE LIMPIEZA DIARIA

Limpie la superficie en frío excepto en los casos siguientes.

Las salpicaduras de azúcar, siropes, productos a base de tomate y leche deben retirarse de inmediato con el rascador.	

Limpieza diaria

Elimine las manchas con un paño limpio y húmedo.
Utilice vinagre blanco si quedan manchas.
Aclare y seque.
Aplique una pequeña cantidad de un producto de limpieza específico. Cuando esté seco, saque brillo a la superficie con un paño limpio,

ATENCIÓN

No utilice ningún tipo de detergente mientras la superficie esté caliente: utilice únicamente el rascador. Cuando los limpiadores se calientan, pueden emitir vapores nocivos para su salud. Y también pueden dañar la superficie de la placa.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS

- **Crema limpiadora para placas**

Utilice solo una pequeña cantidad. Aplíquela con un paño o papel de cocina. Frote la superficie y sáquele brillo con un paño seco.

- **BonAmi®**

Aclarar y secar.

- **Soft Scrub® (sin lejía)**

Aclarar y secar.

- **White Vinegar**

Aclarar y secar.

- **Rascador**

Incluido en el embalaje.

Nota: Los productos recomendados son orientativos, no se recogen en este manual por motivos publicitarios.

EVITE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS

- **Limpiadores para cristal con amoníaco o blanqueadores con cloro**

Sus ingredientes pueden corroer o manchar la placa de forma permanente.

- **Detergentes cáusticos**

Limpiadores de horno pueden corroer la superficie de la placa.

- **Detergentes abrasivos y estropajos**

Detergentes abrasivos y estropajos como Scotch Brite® pueden rayar la superficie o dejar marcas de metal.

- **Detergentes en polvo con blanqueadores con cloro**

Pueden dejar manchas permanentes en la placa.

- **Detergentes inflamables**

Como el líquido para encendedores o WD-40.

Solución de Problemas

Problema	Causa	Posible solución
La placa no funciona	La placa no está conectada a una red eléctrica adecuada El fusible o el diferencial han saltado. La placa no está conectada a la red.	Llame a un electricista para que compruebe si la placa está conectada al voltaje apropiado. Llame a un electricista para que sustituya el fusible o el diferencial. Llame a un electricista para que analice la red eléctrica.
Los fuegos no se calientan como deberían.	La placa está conectada a un voltaje de 120 voltios La conexión de alimentación está mal ajustada. No está utilizando recipientes adecuados.	Llame a un electricista para que conecte la placa al voltaje adecuado. Llame a un electricista para que ajuste las conexiones de la caja de empalme Utilice los recipientes adecuados (encontrará indicaciones en este manual).
Los elementos radiantes se apagan incluso cuando están configurados a la máxima potencia.	El limitador de temperatura del elemento radiante apaga temporalmente el elemento para impedir que supere la temperatura máxima.	Es normal, especialmente cuando el elemento se calienta rápidamente. El elemento volverá a encenderse cuando se haya enfriado lo suficiente.
La superficie vitrocerámica es transparente o aparece de color rojo.	Bajo una luz fuerte y directa se puede ver a través del cristal. El color rojo también es efecto de una luz fuerte.	Son características normales de las placas de vitrocerámica negras.

Servicio de Asistencia Técnica

Antes de ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica, lea la sección “Solución de problemas”. Puede que hacerlo le ahorre la llamada. Si no encuentra la solución a su problema en esta sección, siga las instrucciones que encontrará más abajo. Cuando llame al servicio de asistencia, tenga a mano los siguientes datos: fecha de compra, referencia completa del modelo y número de serie de su placa de cocción. Esa información nos ayudará a atenderle.

Registro de datos para el servicio

Cómo obtener servicio Para información sobre servicio autorizado o refacciones, ver el pàrrafo "GARANTÍA para electrodomésticos".

A la base de la placa de cocción se puede ver la etiqueta con el número de serie del producto. Ahora es un buen momento para anotar esta información en el espacio proporcionado abajo. Guarde su factura para validar la garantía.

Número del Modelo __________________

Número de Serie ____________________

Fecha de instalación y ocupación

____

Fulgor Milano GARANTÍA para electrodomésticos

Vigencia de la garantía:

Fulgor Milano concede una garantía completa de 24 meses desde la fecha de compra indicada en la factura para el territorio continental de EE.UU. y Canadá. Durante este período, **Fulgor Milano** abonará el importe de las piezas sustituidas y la mano de obra necesarias para reparar el aparato.

Para validar la garantía, guarde la factura de compra y el albarán de entrega originales.

Para obtener servicio en virtud de esta garantía, debe:

1. Contacte con Fulgor-Milano North America Service por correo electrónico a la dirección fulgor@adcoservice.com o llamando al número gratuito 1-855-4-fulgor (855-438-5467) para recibir asistencia sobre su aparato.
2. Proporcionar una copia del recibo de ventas original.
3. Ofrecer a **Fulgor Milano** la oportunidad razonable de investigar la reclamación antes de retirar el producto o cualquier componente del mismo.

Cobertura:

Lea el Manual de uso y mantenimiento antes de utilizar el aparato por primera vez.
Esta garantía es aplicable a los aparatos **Fulgor Milano** utilizados sólo para uso doméstico. Nuestros aparatos no están destinados a uso comercial. Esta garantía será válida únicamente para el propietario original y se podrá transferir. Durante el período de garantía, **Fulgor Milano**, a su propia discreción, reparará o cambiará el producto sin cargo alguno por las piezas y la mano de obra.

La garantía no cubrirá:

1. Los daños al aparato provocados intencionadamente o por accidente
2. La instalación inadecuada o la conexión incorrecta al suministro eléctrico
3. Danos debidos a calor excesivos dado por factores exteriores, danos debidos al agua.
4. Danos debidos al transporte.
5. Las modificaciones al aparato
6. El funcionamiento defectuoso debido a un uso inadecuado
7. La rotura o las ralladuras producidas por el uso habitual en la superficie vitrocerámica
8. Bombillas dañadas o fusibles externos.
9. El funcionamiento en condiciones profesionales o comerciales
10. Los daños provocados por rayos, fuego o inundación, u otros casos de fuerza mayor
11. La sustitución o el acoplamiento de piezas que no son las originales suministradas por **Fulgor Milano**
12. Las reclamaciones por daños superficiales, como ralladuras en piezas de acero inoxidable, danos al tirador, etc. solo estan cubiertas por garantía limitada y deben efectuarse en un período de dos semanas tras la fecha de compra.

Esta garantía cubre solamente el aparato y sus componentes. Se excluyen de la garantía los daños a objetos que estén en contacto directo o colocados cerca del aparato. No se aceptarán cargos de terceros que no sean agencias de servicio autorizadas de **Fulgor Milano**.
En caso de que se demuestren defectos de fábrica o materiales en el aparato, se garantizará al usuario final sólo la reparación o la sustitución. Bajo ningún concepto **Fulgor Milano** será responsable de pérdidas o daños, ya sean directos, consecuentes o accesorios, producidos por el uso o el uso inadecuado del aparato.
Con el objeto de adquirir los derechos de garantía, se debe proporcionar la factura original al Departamento de servicio técnico de **Fulgor Milano** para verificar la fecha de compra. Algunos estados no contemplan la limitación de daños accesorios o consecuentes, por lo que es posible que no se apliquen las limitaciones o exclusiones anteriores.
En caso de reclamaciones de carácter técnico o para solicitar servicio, póngase en contacto en primer lugar con el distribuidor al que compró el aparato Fulgor Milano.

Fulgor Milano
After Sales Service Support & Warranty Information:
1-855-4-fulgor (855-438-5467)
fulgor@adcoservice.com

Notas

09FL3792 - 11-13



09FL3792 - 11-13